Mode d'emploi



FOR THE WAY IT'S MADE.®

Sécurité du gril d'extérieur

Votre sécurité et la sécurité des autres personnes sont très importantes.
Nous avons fourni de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil.
Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.

⚠ Voici le symbole d'avertissement de sécurité.
Ce symbole vous avertit de risques potentiels pouvant entraîner de graves blessures ou la mort.
Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'avertissement de sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ».
Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Le non-respect immédiat des instructions peut provoquer de graves blessures ou la mort

⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect des instructions peut provoquer de graves blessures ou la mort.
Tous les messages de sécurité vous indiqueront la nature du risque potentiel. Ils vous indiqueront comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire si vous ne respectez pas les instructions.

⚠ DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :
1. Coupez l'arrivée de gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme allumée.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous éloigné de l'appareil et contactez immédiatement votre fournisseur de gaz ou les pompiers.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bouteille de GPL qui n'est pas raccordée pour l'utilisation ne doit pas être stockée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

IMPORTANT : Ce gril est fabriqué pour une utilisation à l'extérieur uniquement. Une conversion d'injecteur doit être effectuée pour les grils devant être utilisés à une altitude supérieure à 609,6 m (2000 ft). Voir la section « Exigences de l'alimentation en gaz ». L'installateur est responsable du respect des distances minimums d'installation. La plaque signalétique pour les modèles sur pied peut être trouvée à droite, à l'intérieur de la paroi du meuble.

IMPORTANT : Cet appareil ne possède pas de dispositif de contrôle de présence de la flamme.
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Déclaration de conformité CE

Cet appareil a été conçu, construit et commercialisé conformément :
- aux normes de sécurité de la Directive “Gaz” 2009/142/CE (ex CEE 90/396) ;
- aux objectifs de sécurité de la Directive "Basse tension" 2006/95/CE (en remplacement de la Directive 73/23/CEE et modifications ultérieures) ;
- aux exigences de protection de la Directive “CEM” 2004/108/CEE.

Cet appareil est conçu pour entrer en contact avec les aliments et est conforme au règlement (CE) n° 1935/2004.

Consignes de sécurité importantes

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dégâts lors de l'utilisation de l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur, suivez les précautions de base suivantes :

- N'installez pas d'appareil de cuisson portatif à gaz pour l'extérieur dans ou sur un véhicule de loisir, une remorque, un bateau ou toute autre installation mobile.
- Conservez toujours une distance minimum entre l'appareil et toute construction inflammable. Voir la section « Exigences de l'emplacement ».
- L'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur ne doit pas être placé sous une construction inflammable non protégée.
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre lieu clos.
- Conservez tout cordon d'alimentation électrique et tout tuyau d'alimentation en carburant éloigné des surfaces chauffées.
- Conservez la zone de l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur libre et exempte de matériaux combustibles, d'essence ou de tout autre liquide ou toute autre vapeur inflammables.
- N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation. Conservez les orifices de ventilation du compartiment à bouteille libres et sans débris.
- Inspectez le tuyau d'alimentation de la bouteille de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur. Si le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive ou s'il est coupé, il DOIT être remplacé avant d'utiliser l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur. Veuillez contacter votre revendeur et n'utiliser que des tuyaux de rechange spécifiés pour l'utilisation avec l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur.
- Effectuez un contrôle visuel des flammes du brûleur. Elles doivent être de couleur bleue. Le gaz GPL produit une flamme avec une pointe légèrement jaune.
- Vérifiez et nettoyez le tube du brûleur/venturi de tous les insectes ou nids d'insectes. Un tube engorgé peut provoquer un incendie sous l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur.
- Vérifiez toujours que les connexions n'ont pas de fuite lorsque vous branchez et débranchez la bouteille de gaz GPL. Voir la section « Instruction d'installation ».
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé sur la bouteille.
- Le stockage d'un appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur est autorisé uniquement si la bouteille est débranchée et retirée.
- Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur et hors de portée des enfants et elles ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre lieu clos.
- La bouteille de gaz doit comprendre un collier pour protéger le robinet.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales ou sans expérience ni connaissance de l'appareil, sauf si ces personnes sont surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité.
  Le non-respect des informations suivantes peut provoquer un incendie, de graves blessures ou la mort.
- Ne stockez pas une bouteille de GPL de rechange sous ou à proximité de l'appareil de cuisson à gaz pour l'extérieur.
- Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des composants chauds.
- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les jeunes enfants éloignés.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Les parties scellées par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

Consignes de sécurité importantes

MISE AU REBUT DU MATÉRIAU D'EMBALLAGE
Le matériau d'emballage est 100 % recyclable et porte le symbole de recyclage . Les différentes parties de l'emballage doivent donc être mises au rebut de manière responsable et dans le respect des réglementations locales régissant la mise au rebut des déchets.
Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE concernant les déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE).
- En garantissant que ce produit est correctement mis au rebut, vous contribuerez à éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient être causées par une gestion inappropriée de ce produit.
- Le symbole sur le produit ou sur la documentation jointe indique que l'appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais qu'il doit être porté à un centre de récolte approprié pour le recyclage de l'équipement électrique et électronique.

LA PLAQUE SIGNALÉTIQUE AVEC LES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE EST PLACÉE DE FAÇON VISIBLE À L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL. NE RETIREZ JAMAIS CETTE PLAQUE.

Exigences d'installation

Outils et pièces
Grils d'extérieur sur pied
Regroupez les outils et les pièces nécessaires avant de commencer l'installation.
Lisez et respectez les instructions fournies avec tous les outils indiqués ici.

Outils nécessaires

- Mètre ruban
- Petit tournevis plat
- Tournevis plat
- Tournevis cruciforme
- Niveau
- Clé ou pinces
- Clé à pipe.
- Ciseaux ou pinces coupantes (pour retirer les attaches)
- Solution de détection des fuites non corrosive

Exigences de l'emplacement
Pièces nécessaires

- bouteille de gaz GPL de 10-15 kg (bouteille ne dépassant pas 50 cm).



Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.



Risque d'explosion

Ne stockez pas la bouteille de gaz dans un garage ou à l'intérieur.
Ne stockez pas le gril avec la bouteille de gaz dans un garage ou à l'intérieur.
Le non-respect de ces instructions peut provoquer une explosion ou un incendie.

Exigences d'installation

⚠ AVERTISSEMENT

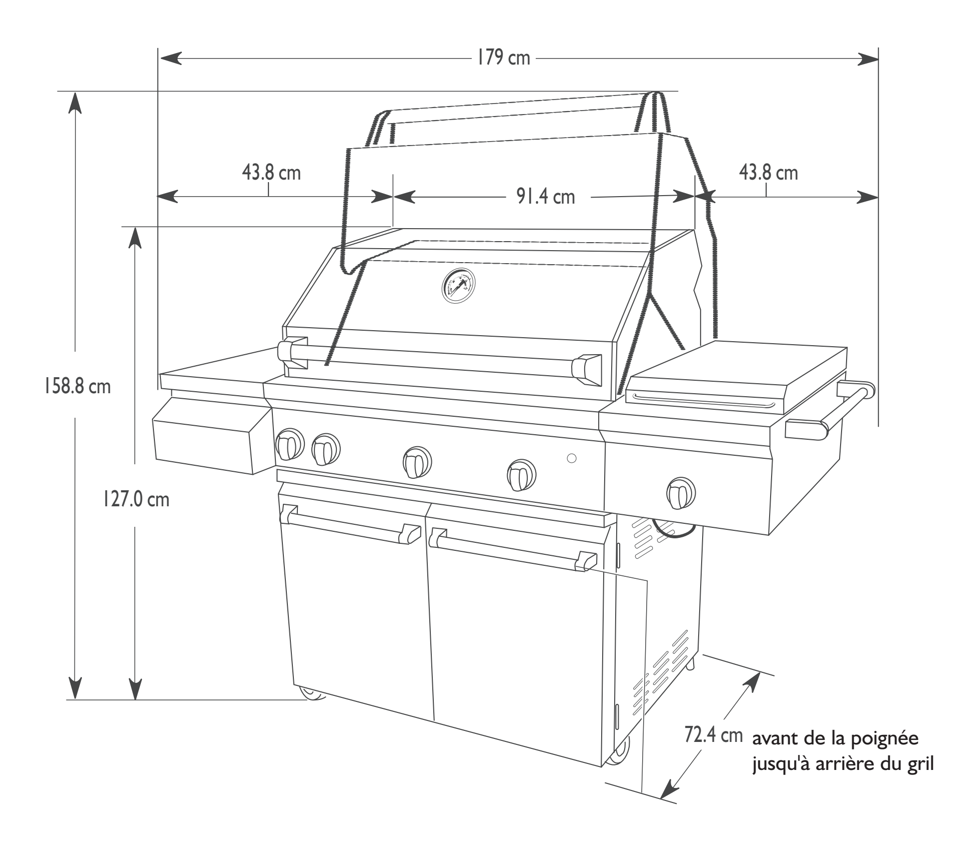
Risque d'incendie
N'utilisez pas le gril à proximité de matériaux combustibles.
Ne stockez pas de matériaux combustibles à proximité du gril.
Dans le cas contraire, un incendie peut se déclencher.

Choisissez un emplacement peu exposé au vent et aux voies de passage. L'emplacement doit toujours être éloigné des zones de forts courants d'air.
N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion et de ventilation. Distance entre une construction inflammable et les grils d'extérieur sur pied :

- une distance minimum de 60 cm doit être maintenue entre l'avant du capot du gril, les côtés et l'arrière du gril et toute construction inflammable.
- une distance minimum de 60 cm doit également être maintenue entre le dessous de la surface de cuisson et toute construction inflammable.
- Placez le barbecue dans un lieu pouvant assurer une stabilité complète. Assurez-vous que les freins des roulettes sont placés comme indiqué page 11 (« barbecue à gaz sur pied avec roulettes ») et que le barbecue est utilisé sur une surface plane. Assurez-vous toujours que l'appareil est parfaitement immobile et stable pendant la cuisson.

Tournebroche (accessoire)* OPTION
Si vous équipez votre gril d'un tournebroche, une distance minimum de 15 cm est nécessaire avec le moteur du tournebroche.
*Voir la section « Service après-vente » pour la commande.

Dimensions du produit



Exigences d'installation

Exigences électriques



Risque de choc électrique

N'utilisez pas d'adaptateur.
N'utilisez pas de rallonge.
Le non-respect de ces instructions peut provoquer un incendie ou un choc électrique.
Il est recommandé d'utiliser un circuit à part pour alimenter ce gril.
La plaque signalétique avec les caractéristiques techniques, le numéro de série et le marquage est placée de façon visible à l'arrière de l'appareil. Ne retirez jamais cette plaque.

Exigences de l'alimentation en gaz



Risque d'explosion

Serrez fermement tous les branchements de gaz.
En cas de branchement du GPL, faites vérifier par une personne qualifiée que la pression du gaz ne dépasse par la valeur indiquée par la réglementation locale.
Exemples de personnes qualifiées :
chauffagiste professionnel,
personnel autorisé de la société de fourniture de gaz et
personnel de service autorisé.
Le non-respect de ces instructions peut provoquer une explosion ou un incendie.

IMPORTANT : Le gril doit être branché à une alimentation en gaz régulée. Consultez la plaque signalétique de l'appareil pour les informations sur le type de gaz pouvant être utilisé. Si cette information ne correspond pas au type de gaz disponible, consultez votre fournisseur de gaz local.

Conversion de gaz (uniquement pour certains pays - voir plaque signalétique) :
Ne tentez pas de convertir le type de gaz spécifié sur la plaque signalétique du gril pour l'utilisation avec un type de gaz différent sans consulter le fournisseur de gaz. Le kit de conversion fourni avec le gril doit être utilisé.

Instructions d'installation

Installation du gril d'extérieur sur pied

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

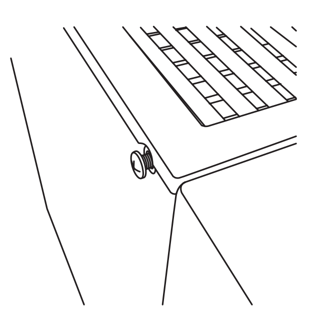
Utilisez au moins deux personnes pour déplacer et installer le gril.
Le non-respect de ces instructions peut provoquer des blessures au dos ou d'autres blessures.

BAVANT D'INSTALLER ET D'UTILISER LE BARBECUE, VOUS DEVEZ NETTOYER SES PARTIES INTERNES POUR ÉLIMINER TOUT RÉSIDU DE FABRICATION. POUR PLUS D'INFORMATIONS SUR LE NETTOYAGE, CONSULTEZ LA SECTION « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».

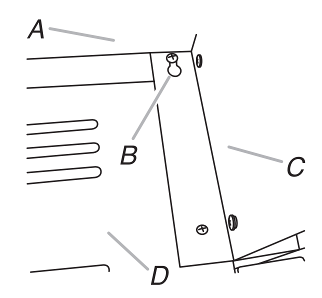
1. Déballez le gril. Retirez tous les matériaux d'emballage et retirez le gril du support en bois.
2. Déplacez le gril à l'emplacement extérieur désiré.
3. Ouvrez le capot.

Fixation de l'étagère latérale (sur certains modèles)

4. Ouvrez les portes au-dessous du gril et retirez le carton. Déballez l'étagère latérale.
5. Repérer les 4 vis. Installez 2 vis dans les 2 trous du dessus sur chaque côté du gril. Laissez toujours les vis éloignées du gril d'environ 0,64 cm.
6. Installez l'étagère latérale du côté gauche du gril. Placez l'étagère latérale afin que la grande extrémité des encoches se trouve par-dessus les vis.



Placez l'étagère sur les 2 vis de montage. Laissez l'étagère coulisser vers le bas afin que les vis se retrouvent dans le col étroit des encoches.

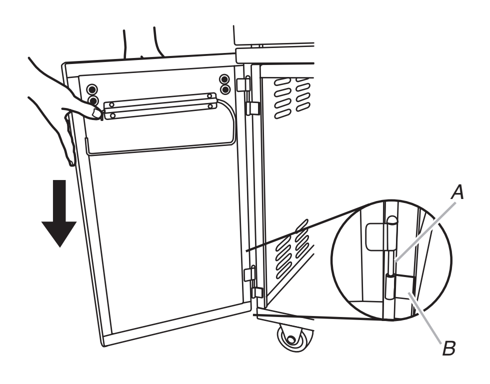


***A** Dessus de l'étagère latérale*
***B** Encoche*
***C** Face de l'étagère latérale*
***D** Côté du gril*

7. Installez les 2 vis du bas et serrez.
8. Serrez les 2 vis du dessus.

Fixation des portes du meuble (sur certains modèles)

1. Retirez l'emballage en mousse des deux portes du meuble.
2. Placez les goupilles de charnières sur la porte avec les supports de charnière sur le meuble. Enfoncez doucement pour faire glisser les goupilles en position.



***A** Goupille de charnière de porte*
***B** Support de charnière*

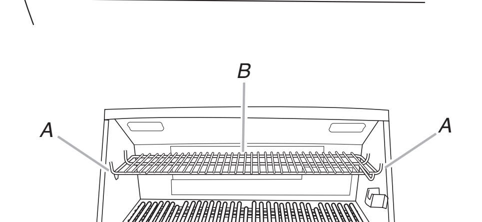
Instructions d'installation

Retrait du matériau d'emballage dans le gril

1. Coupez les attaches retenant les grilles.
2. Retirez l'étagère à condiments, l'étagère de chauffage et les grilles de l'intérieur du gril et retirez le matériau d'emballage.
3. Retirez le bloc de mousse et l'emballage de l'intérieur du gril.

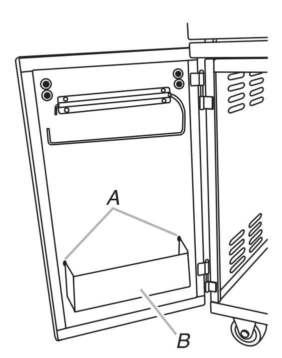
***A** Bloc de mousse*
***B** Emballage en mousse*

4. Remettez les grilles en place.
5. Placez l'étagère de chauffage sur les supports comme illustré.



***A** Supports d'étagère de chauffage*
***B** Étagère de chauffage*

6. Fixez l'étagère à condiments à l'intérieur de la porte de gauche du meuble.



***A** Trous de fixation*
***B** Étagère à condiments*

7. Recyclez tout le matériau d'emballage.

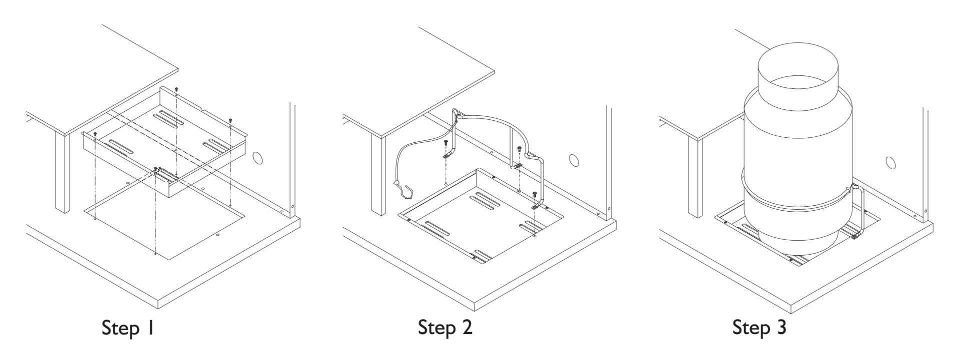
Instructions d'installation du plateau à bouteille

Déballez le carton et sortez les accessoires avec le sac en plastique, puis retirez le sac.

1. Fixez le plateau à bouteille sur la base du chariot avec des vis 4-5/32"*10 et serrez à un couple de 25 kgf.cm.
2. Montez la boucle métallique de la bouteille sur la base du chariot avec des vis 3-1/4"*12 et serrez à un couple de 54 kgf.cm.

Remarque : ne fixez pas le crochet de l'autre côté de la boucle jusqu'à ce que la bouteille se trouve dans le plateau.

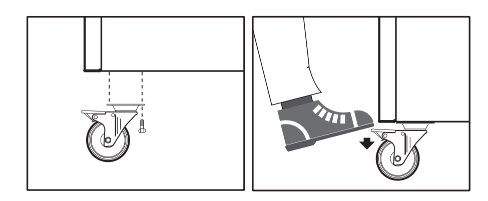
3. Fixez le crochet à l'extrémité de la boucle.



Instructions d'installation

Barbecue à gaz sur pied avec roulettes
Il possède deux roulettes fixes et deux roulettes pivotantes avec frein. Il sert de compartiment porte-bouteille, mais en fonction de sa largeur, il peut être doté de tiroirs ou de compartiments supplémentaires. Les bouteilles inférieures à 50 cm de hauteur (avec le détendeur monté) peuvent être logées sous la surface de support du chariot. La sortie du détendeur doit être montée horizontalement.

Assemblage et utilisation des roulettes
Vissez les 4 roulettes dans le logement fileté sous la structure à l'aide des 4 vis W1/4" UNC*16 fournies. Pour freiner le barbecue, utilisez le levier à pied comme illustré sur la figure. Pour desserrer le frein, libérez le levier et laissez-le revenir dans la position de repos. Les deux roulettes pivotantes avec frein doivent être montées du côté droit, tandis que les roulettes fixes doivent être montées du côté gauche.



Branchement du gaz



Risque d'explosion

Serrez fermement tous les branchements de gaz.
En cas de branchement au GPL, faites vérifier par une personne qualifiée que la pression du gaz ne dépasse par la valeur indiquée par la réglementation locale.
Exemples de personnes qualifiées :
chauffagiste professionnel,
personnel autorisé de la société de fourniture de gaz et
personnel de service autorisé.
Le non-respect de ces instructions peut provoquer une explosion ou un incendie.
En cas de conversion au gaz naturel, voir les exigences du kit de conversion à la section « Exigences de l'alimentation en gaz ». Suivez les instructions fournies avec le kit.

Opérations préliminaires

IMPORTANT : avant d'installer et d'utiliser le barbecue, vous devez nettoyer ses parties internes pour éliminer tout résidu de fabrication. Pour plus d'informations sur le nettoyage, consultez la section « nettoyage et entretien ».
Placez le barbecue dans un lieu pouvant assurer une stabilité complète (voir la section « Exigences d'installation).
Assurez-vous que les freins des roulettes sont en position comme illustré sur cette page (« Montage et utilisation des roulettes ») et que le barbecue est utilisé sur une surface plane. Assurez-vous toujours que l'appareil est dans une position parfaitement immobile et stable pendant la cuisson.
Avant d'utiliser le barbecue, assurez-vous que le film de protection blanc a été complètement retiré.
Assurez-vous que le film de protection blanc appliqué sur tous les composants visibles en acier inoxydable pour les protéger contre les rayures a été complètement retiré.
Un film de protection est également appliqué sur le plateau de collecte sous l'ensemble du brûleur du barbecue. Il doit également être retiré.

Branchement du gaz

Branchement à la bouteille de gaz

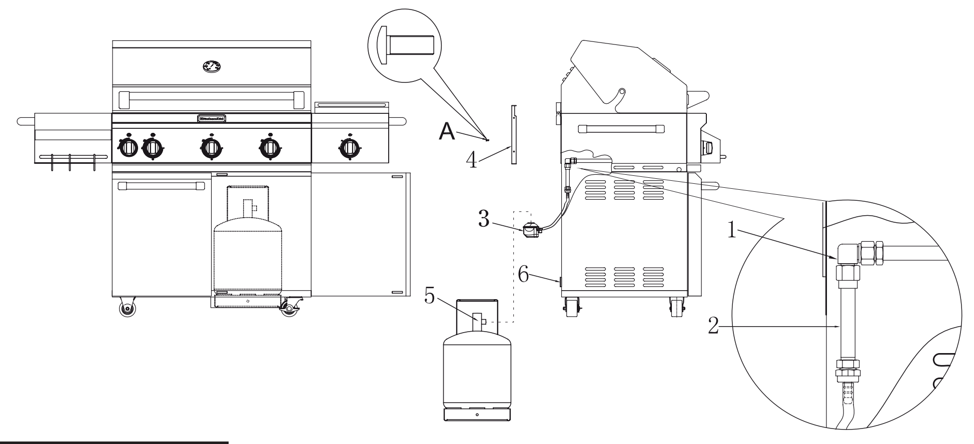
IMPORTANT : L'appareil est déjà réglé pour le fonctionnement au GPL. Branchez un tuyau en caoutchouc, d'une longueur max. de 1,5 m et conforme aux normes locales, avec les joints et les attaches fournis avec la bouteille de gaz lors de l'achat de cette dernière, en suivant la procédure ci-dessous. Assurez-vous que la pression du gaz ne dépasse pas la valeur indiquée par la réglementation locale.

IMPORTANT : Utilisez un détendeur conforme à la valeur de pression du gaz indiquée dans ce manuel et à la réglementation locale.

1) Desserrez les 2 vis A et retirez le panneau arrière 4 du barbecue.
2) Raccordez l'écrou 3 du tuyau de gaz à la connexion filetée 5 sur la bouteille.
3) Raccordez l'écrou 2 de l'autre extrémité du tuyau de gaz à la connexion filetée 1 sur le barbecue. Si la bouteille est logée dans le chariot, passez le tuyau de gaz à travers le trou 6 (prédécoupé), puis branchez-le comme indiqué aux points 1 à 3.
4) Lorsque ces opérations sont terminées, remontez le panneau arrière en serrant les 2 vis A.

IMPORTANT : Le tuyau en caoutchouc ne doit pas être en contact avec la surface chaude.

5) Ouvrez l'alimentation en gaz. Attendez quelques minutes que le gaz passe dans la ligne.
6) Vérifiez tous les branchements en passant une couche de solution de détection de fuites non corrosive approuvée. Les bulles indiquent une fuite. Remédiez à toutes les fuites constatées.
7) Faites glisser la bouteille dans le meuble et verrouillez-le en position.



⚠ AVERTISSEMENT

Le tuyau flexible doit être remplacé lorsque les conditions indiquées dans la réglementation nationale l'exigent.

IMPORTANT : N'obstruez pas les orifices de ventilation du compartiment de la bouteille de gaz et fermez toujours le robinet d'alimentation de la bouteille de gaz après utilisation. Lorsque le branchement est terminé, assurez-vous que le tuyau en caoutchouc n'est pas écrasé ou suspendu et qu'il n'empêche pas l'ouverture du couvercle. Pour connaître les opérations concernant le méthane, consultez votre centre de service clientèle agréé. Pour le montage ou le remplacement du tuyau en caoutchouc, consultez la réglementation en vigueur. La date de péremption du tuyau est imprimée sur ce dernier et vous devez le remplacer dans les délais. Si la bouteille ne dispose pas d'un robinet de fermeture, un bouchon d'ouverture/fermeture doit être monté. Le bouchon doit être facilement accessible. Inspectez tuyau d'alimentation de la bouteille de gaz avant chaque utilisation du gril. Si le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive ou s'il est coupé, il doit être remplacé avant d'utiliser le gril. Vérifiez toujours que les connexions n'ont pas de fuite lorsque vous branchez et débranchez la bouteille de gaz GPL.

Tableau des injecteurs

Catégories de gaz			I2E+		I3B/P(30), I3+(28-30/37)		I3B/P(50)	I2H
Modèle	Pression du gaz		G20	G25	G30	G31	G30	G20
			20mbar	25mbar	29mbar	37mbar	50mbar	20mbar
KSOX 9020	Injecteur	Gril principal	1.90mm	1.90mm	1.27mm	1.27mm	1.08mm	1.90mm
		Brûleur arrière	1.57mm	1.57mm	1.01mm	1.01mm	0.86mm	1.57mm
		Brûleur latéral	1.55mm	1.55mm	1.01mm	1.01mm	0.86mm	1.55mm
	Rendement thermique (Hs)		28.6 kW	28.6 kW	28.6 kW	28.6 kW	28.6 kW	28.6 kW

IMPORTANT : Le remplacement de la bouteille de gaz doit toujours être effectué loin de toute source d'ignition.

Vérification des fuites de gaz
Effectuez cette opération immédiatement après le branchement du gaz et à chaque fois que l'appareil est rebranché lorsqu'il n'a pas été utilisé pendant longtemps.
Lorsque le tuyau en caoutchouc est branché à l'alimentation en gaz, procédez comme suit :
1) Ouvrez le robinet du gaz sur la bouteille de GPL (ou tournez le bouchon d'ouverture/fermeture pour l'alimentation en méthane).

Conversion du gaz GPL au gaz naturel (pour certains pays uniquement - voir plaque signalétique)

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'explosion

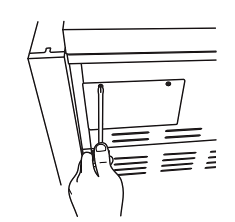
Utilisez une ligne d'alimentation en gaz approuvée pour l'extérieur.
Serrez fermement tous les branchements de gaz.
Le non-respect de ces instructions peut provoquer une explosion ou un incendie.

IMPORTANT : Une chaîne doit être ajoutée entre le mur où le tuyau du barbecue est raccordé et le barbecue. Cette chaîne doit être plus courte que le tuyau afin que ce dernier ne se détache pas lors du déplacement du barbecue.
Ce barbecue doit être installé et utilisé à l'extérieur ou dans un lieu bien aéré dont au moins 25% de la surface (somme de la surface des murs) est ouverte.

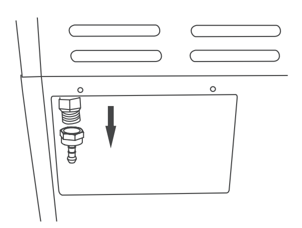
IMPORTANT : Cette installation doit être conforme aux réglementations locales et réalisée par un technicien qualifié (Service après-vente).
Une combinaison de raccords de tuyau doit être utilisée pour brancher le gril à la ligne de gaz existante.

Installation du détendeur

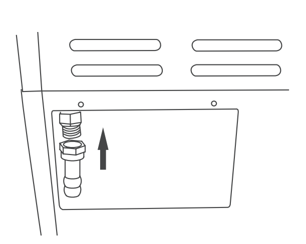
1. Fermez le robinet d'alimentation en gaz.
2. Débranchez la bouteille de gaz de 10-15 kg (si présente).
3. Fermez tous les robinets de contrôle de brûleur.
4. Retirez le couvercle arrière et les 2 vis.



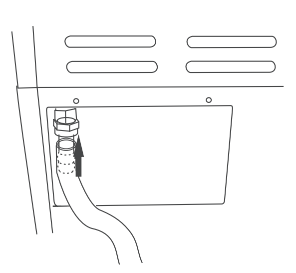
5. Utilisez une clé à molette pour retirer le connecteur LP du coude en cuivre.



6. Utilisez une clé à molette pour installer le connecteur NG sur le coude en cuivre.



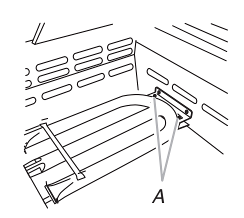
7. Appliquez une couche de produit de scellage pour tuyau sur les filets du connecteur en cuivre. Utilisez du produit de scellage pour filet de tuyau certifié pour l'utilisation avec le gaz GPL.

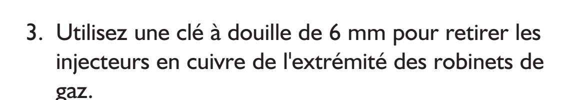


Remplacement de l'injecteur du brûleur pour le gril principal

1. Retirez manuellement toutes les grilles, la plaque du brûleur et les brûleurs.
2. Retirez les 2 vis qui fixent le brûleur en position. Retirez le brûleur à gaz du gril.

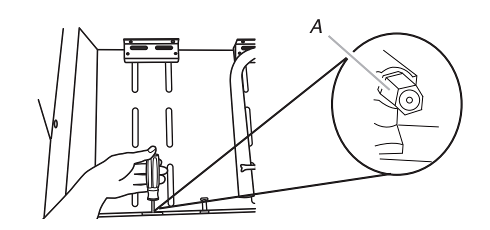
   A *Deux vis*

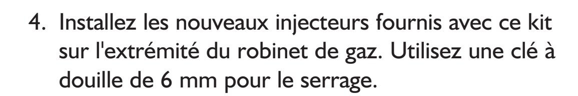




3. Utilisez une clé à douille de 6 mm pour retirer les injecteurs en cuivre de l'extrémité des robinets de gaz.

   A *Injecteur du brûleur du gril*

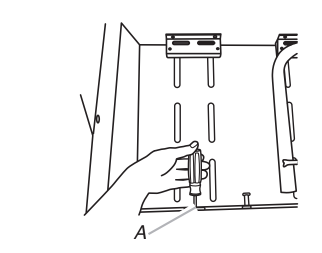




4. Installez les nouveaux injecteurs fournis avec ce kit sur l'extrémité du robinet de gaz. Utilisez une clé à douille de 6 mm pour le serrage.

   A *Injecteur du brûleur du gril*

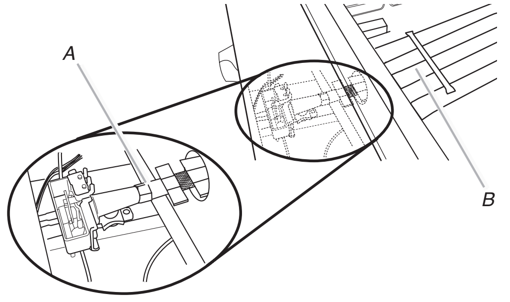
REMARQUE : Le numéro est gravé sur l'injecteur pour l'identification.





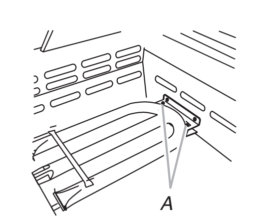
5. Remettez le brûleur en place en faisant coulisser le tube intermédiaire (venturi) par dessus l'injecteur.

   A *Branchement brûleur/injecteur*
   B *Brûleur*



6. Fixez le brûleur à gaz à l'aide des 2 vis.

   A *Deux vis*

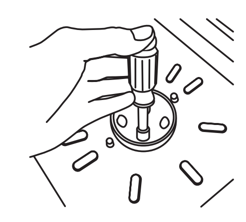


7. Répétez la procédure pour chaque brûleur du gril.

Remplacement de l'injecteur du brûleur pour le gril principal

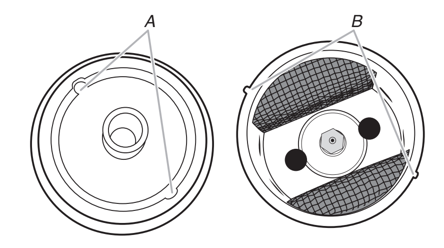
Remplacement des injecteurs du brûleur latéral

1. Retirez les grilles du brûleur latéral.
2. Retirez les capuchons du brûleur. Les capuchons sont verrouillés sur la base du brûleur. Tournez et soulevez les capuchons du brûleur pour les retirer.
3. Utilisez une clé à douille de 10 mm pour retirer les injecteurs en cuivre de l'intérieur de la base du brûleur.
4. Utilisez une clé à douille de 10 mm pour installer les nouveaux injecteurs fournis avec ce kit.



REMARQUE : Le numéro est gravé sur l'injecteur pour l'identification.

5. Répétez la procédure pour l'autre brûleur.
6. Remettez le haut du brûleur et les capuchons en position. Alignez les encoches en dessous du haut du brûleur avec les onglets sur la base du brûleur et tournez jusqu'à ce que le haut du brûleur soit logé dans la base. Vous le sentirez tomber lorsqu'il se placera correctement.



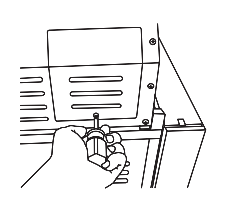
A Encoches du haut du brûleur
B Onglets de la base du brûleur



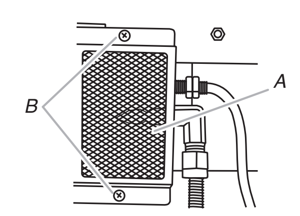
7. Remettez les grilles du brûleur latéral en place.

Remplacements des injecteurs du brûleur à infrarouges du tournebroche

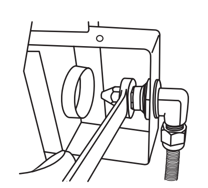
1. Retirez le couvercle d'accès et la vis à l'arrière du capot du gril à l'aide d'un tournevis cruciforme.
2. Utilisez un tournevis cruciforme pour retirer les 2 vis fixant la grille de protection au brûleur.



A Grille de protection
B Deux vis



3. Utilisez une clé de 10 mm pour retirer l'injecteur en cuivre situé à l'extrémité du tuyau d'alimentation.
4. **Pour le modèle avec 1 brûleur de tournebroche :** Installez l'injecteur sur l'extrémité du tuyau d'alimentation en consultant le tableau page 13 pour connaître la taille correcte de l'injecteur. Utilisez une clé de 10 mm pour serrer.
   Pour le modèle avec 2 brûleurs de tournebroche : Installez l'injecteur fourni avec ce kit sur l'extrémité du tuyau d'alimentation. Utilisez une clé de 10 mm pour serrer.



REMARQUE : Le numéro d'injecteur est gravé sur l'injecteur pour l'identification.



5. Remontez la grille de protection et fixez-la avec les deux vis retirées à l'étape 2.
6. Répétez la procédure pour chaque brûleur arrière.

Remplacement de l'injecteur du brûleur pour le gril principal

Branchement au gaz naturel et vérification des fuites

1. Utilisez une clé à tuyau pour brancher un tuyau de gaz certifié de 1,3 cm entre l'entrée à l'intérieur du détendeur et l'alimentation en gaz naturel, conformément aux exigences de la réglementation locale. Utilisez du produit de scellage pour filet de tuyau certifié sur les branchements pour l'utilisation avec le gaz GPL si nécessaire. Un robinet d'arrêt manuel certifié doit se trouver sur la ligne d'alimentation en gaz à proximité du gril pour un accès aisé.
2. Ouvrez l'alimentation du gaz pour le gril.
3. Vérifiez tous les branchements en utilisant une solution de détection de fuite non corrosive approuvée. Les bulles indiquent une fuite. Remédiez à toutes les fuites constatées.

Enregistrement de la conversion

1. La plaque signalétique de l'appareil est située à l'intérieur du meuble du gril sur le côté droit. Utilisez un marqueur indélébile pour cocher la case à côté de « Gaz naturel » et barrez « GPL - Propane ». Inscrivez "conversion au gaz naturel » sur la dernière page du manuel d'utilisation et d'entretien. Notez également la date et le nom du technicien ou de la société qui a effectué la conversion.

REMARQUE : Placez les pièces pour le GPL dans un sac en plastique en vue d'une future utilisation et conservez-les avec la documentation.

Vérification et réglage des brûleurs

Les brûleurs sont testés et réglés en usine pour un fonctionnement optimal. Il est recommandé de faire effectuer les réglages du brûleur par une personne qualifiée.

Caractéristiques de la flamme du brûleur

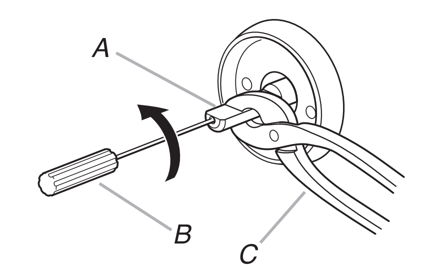
Les flammes des brûleurs du gril et des brûleurs latéraux (sur certains modèles) doivent être bleues et stables sans bruit ou élévation excessifs (les flammes du gaz GPL possèdent une pointe légèrement jaune). Une flamme jaune indique un manque d'air. Si la flamme est bruyante ou s'élève au-dessus du brûleur, il y a trop d'air. Certaines pointes jaunes sur les flammes lorsque le brûleur est réglé sur la position HAUTE sont acceptables tant qu'aucun dépôt de carbone ou de suie n'apparaît. Vérifiez que les brûleurs ne sont pas obstrués par la saleté, les débris, les nids d'insectes, etc., et nettoyez-les au besoin.

Réglage de la flamme de ralenti

Remarque : Lors de la conversion du GPL vers le gaz naturel, vous devez tourner les vis de la tige du robinet d'au moins 4 tours vers la gauche. Lors de la conversion du gaz naturel vers le GPL, vous devez serrer légèrement la vis vers la droite et vous assurer qu'elle est complètement vissée.

Si la flamme s'éteint sur le réglage minimum « 🔥 », la flamme de ralenti doit être réglée.

1. Fermez le robinet et attendez que le gril et les brûleurs se refroidissent complètement.
2. Retirez les grilles et les plaques de brûleurs.
3. Allumez le gril en suivant les informations de la section « Utilisation du gril d'extérieur ».
4. Tournez le brûleur sur sa position minimale et retirez le bouton.
5. Tenez la tige du robinet avec des pinces et introduisez un petit tournevis plat dans l'axe.
6. Observez la flamme et tournez lentement le tournevis vers la gauche.
7. Réglez la flamme jusqu'à parvenir à un minimum stable.



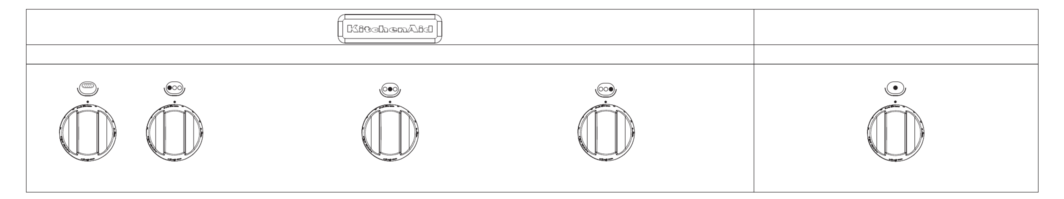
A *Tige du robinet*
B *Petit tournevis plat*
C *Pinces*



8. Remettez le bouton de contrôle en place et arrêtez le brûleur.
9. Répétez les étapes 3 à 8 pour chaque brûleur si nécessaire.
10. Remettez les plaques de brûleurs et les grilles en place lorsque les brûleurs sont refroidis.

Utilisation du gril d'extérieur

Le gril que vous avez acheté peut disposer d'une partie ou de toutes les caractéristiques énumérées. L'emplacement et l'aspect des caractéristiques indiquées ici peuvent différer selon votre modèle.



Utilisation de votre gril d'extérieur



Risque d'explosion

Ne stockez pas la bouteille de gaz dans un garage ou à l'intérieur.
Ne stockez pas le gril avec la bouteille de gaz dans un garage ou à l'intérieur.
Le non-respect de ces instructions peut provoquer une explosion ou un incendie.

AVERTISSEMENT

Risque d'incendie

N'utilisez pas le gril à proximité de matériaux combustibles.
Ne stockez pas de matériaux combustibles à proximité du gril.
Dans le cas contraire, un incendie peut se déclencher.

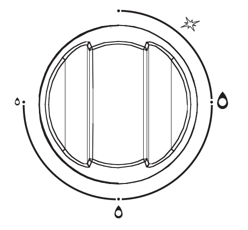
AVERTISSEMENT

Risque d'intoxication alimentaire

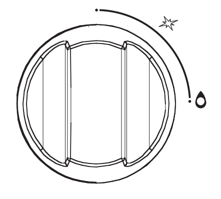
Ne laissez pas la nourriture à température ambiente plus d'une heure avant ou après la cuisson.
Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à une intoxication alimentaire ou à une maladie.

Bouton de contrôle du brûleur

Brûleur principal et brûleur latéral



Brûleur de tournebroche



Description du symbole

- Allumage électronique
- Flamme maximum
- Flamme intermédiaire
- Flamme minimum
- Brûleur éteint
- Brûleur principal de gauche
- Brûleur principal central
- Brûleur principal de droite
- Brûleur de tournebroche
- Brûleur latéral

Utilisation du gril d'extérieur

Préparation de l'alimentation en gaz

1. Ouvrez complètement le capot. N'allumez pas les brûleurs lorsque le capot est fermé.
2. Assurez-vous que tous les boutons de contrôle sont en position d'arrêt. Le plateau de récolte doit être en position et enfoncé complètement vers l'arrière.

Alimentation en gaz

1. Pour les grils d'extérieur sur pied utilisant une bouteille de gaz de 10 kg (bouteille inférieure à 50 cm) : ouvrez lentement le robinet de la bouteille.

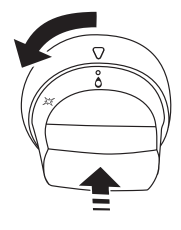
REMARQUE : Si le dispositif de limitation de débit s'active, votre gril peut ne pas s'allumer. Si votre gril s'allume, les flammes seront basses et ne chaufferont pas correctement. Fermez le robinet de la bouteille de GPL de 10 kg et tournez tous les boutons de contrôle en position d'arrêt, puis patientez 30 secondes. Après avoir fermé la bouteille, ouvrez très lentement le robinet de la bouteille et attendez 5 secondes avant l'allumage.

2. Pour les grils d'extérieur sur pied utilisant une source d'alimentation en gaz différente des bouteilles de GPL de 10 kg (bouteille inférieure à 50 cm) : ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la ligne d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la poignée est parallèle au tuyau du gaz.

Allumage du brûleur principal

Chaque bouton de contrôle indique les brûleurs associés (voir « bandeau de commandes »).

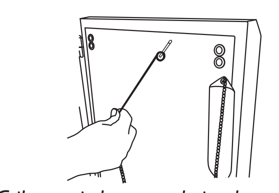
1. Ne vous appuyez pas sur le gril. Sélectionnez le brûleur que vous voulez allumer.
2. Enfoncez et tournez le bouton de contrôle du brûleur du gril sur « allumage électronique ✳ » et « flamme maximum 🔥 » puis tenez-le enfoncé.
3. L'allumeur s'illumine. Lorsque le brûleur est allumé, relâchez le bouton. Tournez le bouton sur le réglage désiré.
4. Répétez l'opération pour chaque brûleur selon les besoins.



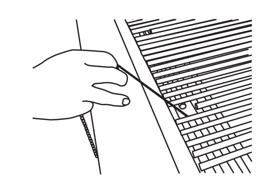
IMPORTANT : Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur en position d'arrêt • et patientez 5 minutes avant de réessayer.

Allumage manuel du gril principal et des brûleurs infrarouges encastrés

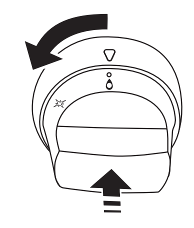
1. Ne vous appuyez pas sur le gril.
2. Positionnez l'extension d'allumage manuel (voir illustration suivante) et fixez une allumette à la bague fendue.
3. Frottez l'allumette pour l'allumer.
4. Passez l'allumette entre les grilles et l'une des fentes de la plaque du brûleur.
5. Enfoncez et tournez le bouton du brûleur sur « allumage électronique ✳ » et « flamme maximum 🔥 » pour le brûleur le plus proche de l'allumette. Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton dans la position désirée.
6. Répétez les étapes 2 à 5 pour chaque brûleur principal.
7. Retirez l'allumette et remettez l'extension d'allumage manuel en place dans le tiroir du meuble.



Grils sur pied – porte droite du meuble



IMPORTANT : Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur en position d'arrêt et patientez 5 minutes avant de réessayer. Si l'un des brûleurs ne s'allume pas après avoir tenté de l'allumer manuellement, contactez le service après-vente de KitchenAid. Voir la section « Service après-vente». See the "After sales-service" section.



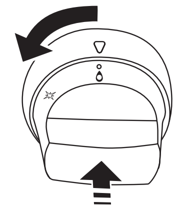
Utilisation du gril d'extérieur

Utilisation de votre brûleur latéral

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de brûlure

Ne laissez pas la flamme du brûleur passer au-dessus de la poêle.
Dans le cas contraire, vous pourriez vous brûler.
BRÛLEUR LATÉRAL : utilisez une casserole d'un diamètre compris entre 24 et 26 cm



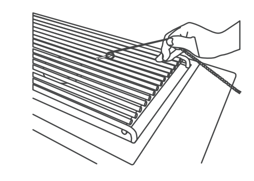


1. Retirez le couvercle du brûleur latéral. N'allumez pas les brûleurs lorsque le couvercle est en place.
2. Ne vous appuyez pas sur le gril.
3. Enfoncez et tournez le bouton de contrôle sur « allumage électronique » et « flamme maximum » et tenez-le enfoncé.
4. L'allumeur s'illumine. Lorsque le brûleur est allumé, relâchez le bouton. Tournez le bouton sur le réglage désiré.
5. Répétez l'opération pour l'autre brûleur selon les besoins.

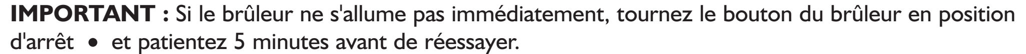
IMPORTANT : Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur en position d'arrêt ● et patientez 5 minutes avant de réessayer.

Allumage manuel du brûleur latéral

Grils sur pied – porte droite du meuble



1. Ne vous appuyez pas sur le gril.
2. Positionnez l'extension d'allumage manuel (voir illustration suivante) et fixez une allumette à la bague fendue.
3. Frottez l'allumette pour l'allumer.
4. Faites passer l'allumette sur le brûleur que vous voulez allumer.
5. Enfoncez et tournez le bouton du brûleur sur « flamme maximum » pour le brûleur le plus proche de l'allumette. Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton dans la position désirée.
6. Répétez les étapes 2 à 5 pour chaque brûleur.
7. Retirez l'allumette et remettez l'extension d'allumage manuel en place dans le tiroir du meuble.

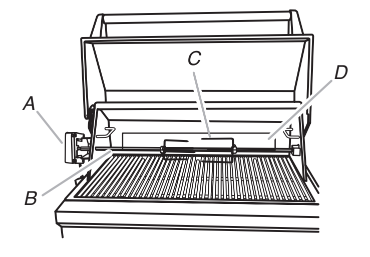


IMPORTANT : Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur en position d'arrêt ● et patientez 5 minutes avant de réessayer.
Si l'un des brûleurs ne s'allume pas après avoir tenté de l'allumer manuellement, contactez le service après-vente de KitchenAid.
Voir la section « Service après-vente ».

Utilisation de votre tournebroche (accessoire en option)

Un kit tournebroche peut être acheté comme accessoire pour le gril.

IMPORTANT : vous ne pouvez utiliser qu'un tournebroche KitchenAid.



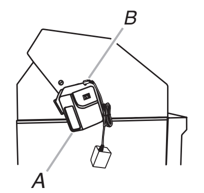
A *Moteur de tournebroche*
B *Broche*
C *Fourchette de tournebroche*
D *Brûleur de tournebroche*

Pour une cuisson optimale, n'utilisez pas les brûleurs principaux lorsque vous utilisez le tournebroche. Le système de tournebroche est conçu pour cuisiner par l'arrière en utilisant la chaleur infrarouge intense.

REMARQUE : pour éviter d'endommager l'appareil lorsque vous n'utilisez pas le tournebroche, retirez le moteur et l'ensemble du transformateur 500 mA et conservez-les à l'intérieur. Retirez la broche et les fourchettes. Conservez-les hors de portée des enfants.

Utilisation :

1. Retirez le bloc chauffant.
2. Montez le moteur du tournebroche sur le bras de montage du gril. Placez-le de manière stable dans les encoches du bras de support.



A *Moteur de tournebroche*
B *Cordon d'alimentation*

3. Pour charger la broche, enfilez l'une des fourchettes du tournebroche sur la broche avec les dents vers l'intérieur.
4. Enfilez la broche à travers le centre des aliments, puis enfilez la deuxième fourchette de la broche en position.
5. Centrez les aliments et les fourchettes du tournebroche sur la broche et serrez avec les écrous papillon des fourchettes de la broche. Si nécessaire, maintenez les portions d'aliments libres avec du fil à rôti.
6. Lorsque les aliments sont placés sur la broche, placez l'extrémité pointue de la broche à travers le trou du côté gauche de la grille et dans le moteur du tournebroche, puis abaissez l'extrémité avec l'encoche de la broche sur le bras de support du côté opposé.

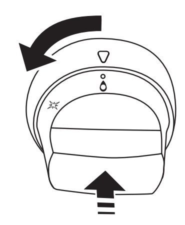


A *Extrémité pointue de la broche*
B *Extrémité à encoche de la broche*

7. Vérifiez que les aliments sont centrés avec le brûleur du tournebroche. Si ce n'est pas le cas, desserrez les écrous papillon, repositionnez les aliments et resserrez les écrous papillon.
8. Branchez-le dans une prise d'extérieur à 3 connecteurs reliée à la terre (entrée 230 V/240 V)
9. Mettez le moteur du tournebroche en marche et allumez le brûleur du tournebroche. Voir la section suivante « Allumage du brûleur du tournebroche ».

Allumage du brûleur du tournebroche

1. Ne vous appuyez pas sur le gril.
2. Enfoncez et tournez le bouton de contrôle sur « allumage électronique ✳ » et « flamme maximum 🔥 ». L'allumeur s'illumine.
3. Lorsque le brûleur du tournebroche s'allume, tenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes supplémentaires, puis relâchez le bouton pour que le brûleur reste allumé.



IMPORTANT : si le brûleur du tournebroche ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur en position d'arrêt • et patientez 5 minutes avant de réessayer.

Utilisation de votre tournebroche (accessoire en option)

Allumage manuel du brûleur du tournebroche

1. Ne vous appuyez pas sur le gril.
2. Positionnez l'extension d'allumage manuel (voir illustration suivante) et fixez une allumette à la bague fendue.
3. Frottez l'allumette pour l'allumer.
4. Tenez l'allumette à proximité du brûleur du tournebroche.
5. Enfoncez et tournez le bouton de contrôle sur « allumage électronique » et « flamme maximum ». Tenez le bouton enfoncé pendant 10 secondes lorsque le brûleur est allumé. L'allumeur s'éclaire même après que le bouton a été relâché.

IMPORTANT : si le brûleur du tournebroche ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton de contrôle du brûleur du tournebroche en position d'arrêt • et patientez 5 minutes avant de réessayer.

6. Retirez l'allumette et remettez l'extension d'allumage manuel en place dans le tiroir du meuble.

Conseils de cuisson pour le tournebroche



Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas la nourriture à température ambiente plus d'une heure avant ou après la cuisson.
Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à une intoxication alimentaire ou à une maladie.
La cuisson au tournebroche fait tourner les aliments face au brûleur du tournebroche et créé une chaleur intense pour griller l'arrière et conserver le jus.
Le brûleur du tournebroche atteint la température de cuisson au bout d'une minute environ. Il n'est pas nécessaire de préchauffer lors de l'utilisation du tournebroche.

- Sélectionnez de la viande et des volailles tendres.
- Laissez au moins 2,5 cm d'espace entre le brûleur du tournebroche et les aliments.
- Pour faciliter le nettoyage, placez un récipient au-dessous des aliments pour récupérer les gouttes.
- Le capot peut être ouvert ou fermé, mais lors de l'utilisation du tournebroche avec le fumoir, le capot doit être fermé.
- Ajouter la sauce barbecue ou le glaçage uniquement lors des 10 dernières minutes de cuisson pour éviter que la sauce ne brûle.

Troussage de la volaille pour le tournebroche

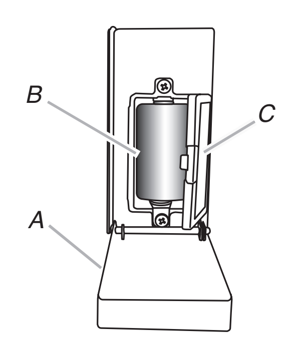
1. Chargez la broche en faisant coulisser l'une des fourchettes sur la broche avec les dents vers l'intérieur. Serrez la vis pour l'empêcher de glisser.
2. Poussez la tige à travers le centre du volatile.
3. Coupez 60 cm de fil à rôti et centrez-le sous le volatile avec la poitrine vers le haut.
4. Passez chaque extrémité du fil autour des ailes en liant chaque pointe des ailes. Joignez le fil fermement au-dessus de la poitrine et faites un nœud. Il n'est pas nécessaire de couper le fil supplémentaire.
5. Coupez un autre fil de 50 cm et passez-le sous le dos du volatile. Passez-le autour de la queue, puis autour de la broche en l'attachant fermement.
6. Croisez les pattes au dessus de la broche et passez le fil autour des pattes croisées.
7. Raccordez le fil tenant les pattes au fil retenant les ailes et faites un nœud. Coupez les bouts de fil qui pendent.
8. Faites glisser la deuxième fourchette en poussant les dents dans le pilon.
9. Centrez les aliments et les fourchettes sur la broche et serrez les vis. Le volatile doit être tenu fermement en position sur la broche du tournebroche.

Utilisation de votre tournebroche (accessoire en option)

TABLEAU DU TOURNEBROCHE
Utilisez un thermomètre de cuisson portatif pour vérifier la cuisson interne des aliments.
Arrêtez le brûleur du tournebroche lorsque le thermomètre atteint 5 °C en dessous de la température interne désirée. Continuez la rotation avec le capot fermé pendant 10 minutes avant le découpage.
Le délai dépend des conditions météorologiques comme le vent et la température extérieure.

Aliment	**Poids**	**Température de cuisson interne (°F/°C)**	**Temps de cuisson approximatif (min/lb)**
Beef			
Rôtis Faux-filet Pointe de surlonge Côte, sans os	1.5-2.2 kg	Moyenne - saignant (60°C) Moyenne (70°C)	15-20 20-25
Volaille			
Poulet	1,1-2.2 kg	Poitrine (180°C) Cuisse (80°C)	25-30 25-30
Dinde, entière	2,6-3.7 kg	Poitrine (180°C) Cuisse (80°C)	11-20 11-20
Agneau			
Gigot sans os	1.5-2.6 kg	Moyenne (70°C)	20-25
Porc			
Rôti de longe sans os	1.5-2.2 kg	Moyenne (70°C)	20-23

Remplacement de la pile de l'allumeur
Si l'allumeur cesse de produire des étincelles, la pile doit être remplacée.



***A** Couvercle externe du compartiment à pile*
***B** Pile de 1,5 V*
***C** Couvercle interne du compartiment à pile*

1. Ouvrez le compartiment à pile. Retirez la pile.
2. Remplacez-la par une pile alcaline de 1,5 V
3. Fermez le compartiment à pile et enclenchez le couvercle.
4. Fermez le couvercle externe.

Conseils pour le gril d'extérieur



Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas la nourriture à température ambiente plus d'une heure avant ou après la cuisson.
Dans le cas contraire, vous vous exposeriez à une intoxication alimentaire ou à une maladie.

Avant la cuisson
- Décongelez les aliments avant la cuisson.
- Préchauffez le gril sur la position maximum (utilisez tous les brûleurs du gril) pendant 10 minutes. Le capot doit être fermé pendant le préchauffage. Il n'est pas nécessaire d'utiliser le brûleur arrière du tournebroche pour le préchauffage. Le préchauffage fournit la température élevée nécessaire pour faire dorer et conserver le jus.
- Diminuez la durée du préchauffage si vous cuisez de la viande ou de la volaille très grasse comme les cuisses de poulet. Cela permettra d'éviter l'embrasement.
- Huilez légèrement les grilles ou les aliments lorsque vous cuisez des morceaux de viande, du poisson ou de la volaille avec peu de gras, comme les rondelles fines de hamburger, les crevettes ou les poitrines de poulet sans peau.
- L'utilisation d'une quantité trop importante d'huile provoquera un dépôt de cendre grise sur les aliments.
- Découpez le gras en trop de la viande avant la cuisson afin de réduire l'embrasement.
- Effectuez des entailles verticales à 5 cm d'intervalle autour du côté gras de la viande pour éviter qu'elle ne se recroqueville.
- Ajouter l'assaisonnement ou le sel uniquement lorsque la cuisson est terminée.

Pendant la cuisson
- Ne retournez les aliments qu'une seule fois. Le jus se perd lorsque la viande et retournée plusieurs fois.
- Retournez la viande lorsque le jus commence à apparaître à la surface.
- Éviter de piquer ou de découper la viande pour vérifier la cuisson. Cela fait s'échapper le jus.
- Il peut être nécessaire d'abaisser le réglage de température pour les aliments ayant une durée de cuisson longue ou s'ils sont marinés ou arrosés de sauce sirupeuse.
- Si vous utilisez une flamme élevée, n'ajoutez la sauce que pendant les 10 dernières minutes de cuisson pour éviter de brûler la sauce.
- Le degré de cuisson est influencé par le type de viande, le morceau de viande (taille, forme et épaisseur), la température sélectionnée et la durée de cuisson sur le gril.
- La durée de cuisson sera plus longue avec le couvercle du gril ouvert.

Méthodes de cuisson
Conseils de cuisson
Voici quelques suggestions pour utiliser au mieux votre barbecue. Souvenez-vous cependant que les durées de cuisson et les intensités proposées peuvent ne pas correspondre à vos goûts.
Cuisson directe : il s'agit de la cuisson des aliments directement sur la grille où se trouve le brûleur.
Cuisson indirecte : il s'agit de la cuisson sur la grille à côté de l'emplacement du brûleur allumé/

Viande
Pour cuire la viande, nous conseillons de préchauffer les grilles avec les brûleurs au maximum pendant 5 à 10 minutes, selon l'épaisseur de la viande. Pour les petits morceaux (côtelettes, tranches de lard, côtes, etc.), il est conseillé d'effectuer un préchauffage court (5 minutes environ).
Pour les morceaux plus gros (rôti, poulet entier, etc.), il est conseillé d'effectuer un préchauffage plus long (10 minutes environ). Dans les deux cas, préchauffez avec le couvercle abaissé.

Cuisson directe
En général, pour la cuisson directe de la viande les brûleurs doivent être réglés au maximum, tandis que pour le poisson et les légumes, les brûleurs doivent être réglés sur une température moyenne ou basse. Pour une bonne cuisson, commencez à griller les aliments avec les brûleurs réglés au maximum. Lorsque l'extérieur des aliments est cuit, réduisez la chaleur du brûleur vers une température moyenne ou basse afin que les aliments puissent cuire à l'intérieur sans brûleur l'extérieur. Pendant la cuisson, notamment avec le porc ou l'agneau, il est normal que des flammes se produisent sur le gril en raison de la graisse qui coule sur les plaques réfractaires en céramique. Déplacez les aliments vers une zone moins chaude du gril. Nous conseillons de ne pas remplir la grille d'aliments pendant la cuisson.

Conseils pour le gril d'extérieur

Cuisson indirecte
Après avoir préchauffé le gril avec le brûleur réglé au maximum et avec le couvercle de cuisson fermé, placés les aliments sur le côté du gril le plus proche, mais pas au-dessus du brûleur allumé. Avec le barbecue de 90 cm, allumez les brûleurs latéraux et placez les aliments sur la grille centrale. Commencez la cuisson avec le brûleur au minimum, puis augmentez graduellement. Cette méthode de cuisson prend beaucoup plus de temps que la cuisson directe, mais permet d'obtenir un bon résultat. Ce type de cuisson est plus approprié aux gros morceaux de viande (rôti ou poulet entier) et au poisson (dorade, maquereau, etc.) ou aux aliments gras épais qui pourraient prendre feu avec la cuisson directe lorsque la graisse coule sur les plaques réfractaires en céramique.

Légumes
Pour les légumes comme pour la viande, il est conseillé de préchauffer les brûleurs au maximum (5/10 minutes) avec le couvercle de cuisson fermé.

Cuisson directe
À la fin de la phase de préchauffage, réglez les brûleurs au minimum et placez les légumes sur le gril. Nous conseillons de régler les brûleurs au minimum pendant toute la cuisson, car les légumes ont tendance à brûler facilement.

Diagramme d'utilisation du brûleur

TEMPÉRATURE	RÉGLAGE DES BRÛLEURS	UTILISATION
230 - 250 °C	Position maximum ( )	**Chaleur élevée.** Préparation avant la cuisson.
200 °C	Position moyenne - maximum	**Chaleur moyenne à élevée.** Pour la cuisson indirecte des morceaux de viande peu épais, des poissons et des légumes.
160 - 180 °C	Position intermédiaire ( )	**Chaleur moyenne.** Pour la cuisson des morceaux de viande d'épaisseur moyenne (demi-poulet, poulet , etc.) Également approprié pour la cuisson indirecte
150 °C	Position moyenne - basse	**Chaleur moyenne à basse.** Pour la cuisson indirecte ou pour la fumaison ; pour réchauffer les plats ou tenir les plats cuisinés au chaud.
110-120 °C	Position minimum ( )	**Chaleur basse.** Pour fumer et cuire de grands morceaux de nourriture grasse ou délicate ; pour griller les légumes ; pour tenir les plats cuisinés au chaud.

Nettoyage et entretien

IMPORTANT : Avant le nettoyage, assurez-vous que tous les foyers soit arrêtés et que le gril soit froid. Suivez toujours les instructions de l'étiquette des produits de nettoyage. Pour le nettoyage de routine, lavez avec de l'eau et du savon à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Rincez à l'eau propre et séchez immédiatement avec un chiffon doux sans peluches afin d'éviter les taches et les trainées. N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le gril, car cela raye la surface. Pour éviter d'endommager la finition à cause des intempéries, utilisez une housse de gril en vinyle, disponible chez votre revendeur local. Voir la section « Service après-vente ». Il est recommandé de nettoyer le produit après l'utilisation.

STAINLESS STEELACIER INOXYDABLE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez ni tampons à récurer remplis de savon, ni produits de nettoyage abrasifs, ni crème à polir pour plan de cuisson, ni laine d'acier, ni chiffons de nettoyage granuleux ni serviettes en papier. Les produits de nettoyage ne doivent pas contenir de chlore. Ils peuvent provoquer des dégâts. Les aliments renversés doivent être nettoyés dès que le gril est froid. Les aliments renversés peuvent provoquer une décoloration permanente.
Méthode de nettoyage :
- Frottez dans le sens du grain et évitez de rayer ou d'endommager la surface.
- Détergent liquide ou produit de nettoyage à usage multiple.
- Rincez à l'eau propre et séchez avec un chiffon doux sans peluches.
- Utilisez du vinaigre blanc pour éliminer les taches d'eau calcaire.
- Utilisez un produit de nettoyage pour vitre pour éliminer les traces de doigts.

GRILLES

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les grilles, n'utilisez pas de racloir en acier ou en fibres. Détachez les résidus d'aliments avec une brosse en cuivre dès que vous avez terminé la cuisson. Réglez tous les brûleurs sur la position maximum pendant 10 à 15 minutes avec le capot fermé pour brûler les résidus d'aliments. Arrêtez tous les brûleurs, soulevez le capot et laissez les grilles refroidir. Utilisez la brosse en cuivre pour éliminer les cendres des grilles.
Lorsqu'ils sont complètement froids, les supports de grilles peuvent être retirés pour un nettoyage complet. Nettoyez-les avec un détergent neutre et de l'eau chaude.
Pour les taches cuites, préparez une solution de 250 ml d'ammoniac dans 3,75 l d'eau. Laissez tremper les grilles pendant 20 minutes, puis rincez à l'eau et séchez complètement.

ÉTAGÈRE DE CHAUFFAGE
Méthode de nettoyage :
- Détergent liquide ou produit de nettoyage à usage multiple.
- Rincez à l'eau propre et séchez avec un chiffon doux sans peluches.

IMPORTANT : Assurez-vous que l'alimentation est coupée et que tous les boutons de contrôle sont en position d'arrêt. Assurez-vous que le brûleur latéral est froid.

EXTÉRIEUR
La qualité de ce matériau résiste à la plupart des taches et des corrosions à condition que la surface soit tenue propre, polie et couverte.
- Appliquer un produit de polissage de l'acier inoxydable sur toutes les zones ne servant pas à la cuisson avant la première utilisation. Effectuez à nouveau cette opération après chaque nettoyage pour éviter les dégâts permanents à la surface.
- Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau chaude et propre.
- Séchez complètement la surface avec un chiffon doux.

INTÉRIEUR
La décoloration de l'acier inoxydable sur ces pièces est normale en raison de la chaleur intense des brûleurs. Frottez toujours dans le sens du grain. Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau chaude et propre.
Méthode de nettoyage :
- Détergent liquide ou produit de nettoyage à usage multiple.
- Rincez à l'eau propre et séchez complètement avec un chiffon doux sans peluches.
- Une éponge à récurer peut être utilisée avec des produits de nettoyage neutres.

Nettoyage et entretien

CAPUCHONS ET GRILLE DU BRÛLEUR LATÉRAL

Méthode de nettoyage :

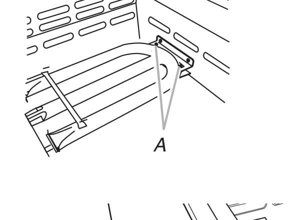
- Nettoyez avec une brosse en cuivre.
- Lavez la grille avec un détergent neutre, de l'eau chaude et un dégraissant.
- Rincez à l'eau propre et séchez avec un chiffon doux sans peluches.

BRÛLEURS EN U

Méthode de nettoyage :

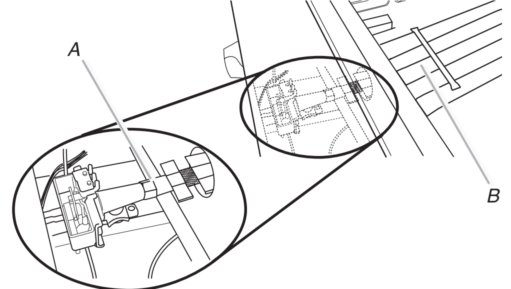
- Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique.
- Nettoyez les orifices engorgés des brûleurs avec un trombone redressé.
- N'utilisez pas de cure-dent, car il pourrait de casser et engorger l'orifice.
- Vérifiez et nettoyez le brûleur et les tubes venturi.

1. Retirez les grilles et les plaques de brûleurs.
2. Retirez les 2 vis qui fixent le brûleur en position. Retirez le brûleur à gaz du gril.



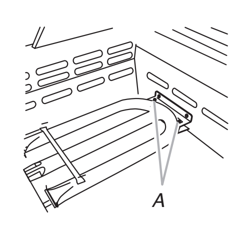
***A** 2 vis*

3. Utilisez une torche pour inspecter l'intérieur du brûleur à gaz à travers l'entrée du brûleur pour vous assurer de l'absence d'obstruction. En cas d'obstruction, utilisez un cintre en métal redressé pour les éliminer.
4. Après l'inspection de l'intérieur du brûleur à gaz, remontez le brûleur en faisant coulisser le tube intermédiaire du brûleur à gaz sur l'orifice du gaz.



***A** Branchement brûleur/injecteur*

5. Fixez le brûleur à gaz à l'aide des 2 vis.



***A** 2 vis*

PLATEAU DE RÉCOLTE

IMPORTANT : Le plateau de récolte doit être retiré uniquement lorsque le gril est complètement froid. Le récipient du plateau de récolte (sur certains modèles) collecte la graisse et les particules d'aliments qui tombent à travers le gril. Nettoyez-le souvent pour éviter l'accumulation de graisse.

Méthode de nettoyage :

- Retirez le plateau et posez-le sur une surface plane.
- Essuyez l'excès de graisse avec des serviettes en papier.
- Détergent neutre et eau chaude. Rincez et séchez complètement.
- Remettez le plateau de récolte en place.

BOUTONS ET COLLERETTE AUTOUR DES BOUTONS

IMPORTANT : Pour éviter les dégâts aux boutons ou la collerette autour des boutons, n'utilisez pas de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasif ou de produits de nettoyage pour four.
Ne faites pas tremper les boutons.

Nettoyage et entretien

Méthode de nettoyage :
- Détergent neutre, chiffon doux et eau chaude.
- Rincez et séchez.

INSCRIPTIONS DU BANDEAU DE COMMANDE

IMPORTANT : TPour éviter les dégâts aux inscriptions du bandeau de commande, n'utilisez pas de laine d'acier, de produits de nettoyage abrasif ou de produits de nettoyage pour four.
Ne pulvérisez pas le produit de nettoyage directement sur le bandeau.

Méthode de nettoyage :
- Nettoyez sans frotter autour des étiquettes du brûleur pour ne pas effacer l'inscription.
- Détergent neutre, chiffon doux et eau chaude.
- Rincez et séchez.

BROCHE ET FOURCHETTES DU TOURNEBROCHE
Méthode de nettoyage :
- Lavez avec un détergent neutre, en utilisant un chiffon doux et de l'eau chaude.
- Rincez et séchez.
- Pour les taches difficiles, utilisez un produit de nettoyage à usage multiple, une éponge à récurer ou un produit de nettoyage légèrement abrasif.

Diagnostic des pannes

Essayez les solutions suggérées ici avant de contacter l'assistance afin d'éviter le coût d'une intervention.

Rien ne fonctionne
- **Le robinet principal ou le robinet d'arrêt du gaz du détendeur sont-ils en position d'arrêt ?**
  Voir la section « Instruction d'installation ».
- **Le gril est-il correctement branché à l'alimentation en gaz ?**
  Contactez un spécialiste agréé ou consultez la section « Instructions d'installation ».
- **Le cordon d'alimentation est-il débranché ?**
  Branchez-le dans une prise reliée à la terre.

Le résultat de la cuisson n'est pas celui prévu
- L'extérieur du bœuf ou du porc peuvent devenir très sombre, mais sans brûler. Ceci est normal.
  L'intérieur restera tendre et juteux.

La volaille devient également sombre, en particulier dans les zones qui ne sont pas recouvertes pas la peau.

Service après-vente

Démarrez à nouveau l'appareil pour vérifier si le problème a été supprimé. Si ce n'est pas le cas, arrêtez l'appareil et répétez l'opération au bout d'une heure. Si votre appareil ne fonctionne toujours pas après avoir effectué les vérifications indiquées dans le « Diagnostic des pannes » et après avoir tenté de remettre en marche l'appareil, contactez le service après-vente en expliquant clairement le problème et en indiquant :

- Le type d'appareil et le numéro de série (fournis sur la plaque signalétique).
- Le type de panne.
- Le modèle.
- Le numéro de service (le numéro après le mot SERVICE sur la plaque signalétique à l'intérieur de l'appareil).
- Votre adresse complète.
- Votre numéro de téléphone avec indicatif.

Si vous avez besoin de pièces de rechange
Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous conseillons de n'utiliser que les pièces spécifiées par l'usine. Ces pièces spécifiées par l'usine s'adapteront et fonctionneront correctement, car elles ont été réalisées avec la même précision que pour chaque nouvel appareil KITCHENAID®.
Pour savoir où trouver les pièces spécifiées par l'usine près de chez vous, appelez-nous ou contactez votre centre de service agréé KitchenAid.

Whirlpool Europe s.r.l.
Via G. Borghi 27 - 21025
Comerio (Va)
ITALY

Printed in Italy
06/10

5019 704 02018/C